

那須の農畜産物がギュッとつまった
地産地消のランチプレート

2014年版

なすべん



なすべん MAP



なすべん2014 食べ歩きスタンプラリー

今年も、なすべんファンの皆さまに楽しんでいただけるようスタンプラリーを実施します。
本紙を携帯して、那須の自然や温泉、レジャーを楽しみながら食べ歩きしてください！

7つのお店で食べると、8つめのお店の「なすべん」をプレゼント！
なすべん2014年版は、8つのお店で提供しています。7つのお店のなすべんを
食べ歩いたら、8つめのお店のなすべんを無料でお召上がりいただけます。
ぜひ、チャレンジしてみてください！

●各店のスタンプをひとつずつ集めてください。同じ店で複数人、複数回のご利用はできません。
ただし、冬季休業中の場合は別のお店で代替えできます。

エピナル 那須	那須りんどう湖 LAKE VIEW	那須 どうぶつ王国	なすとらん	休暇村那須	ル・ロージェ	与一	ジョセフィーヌ
------------	----------------------	--------------	-------	-------	--------	----	---------



なすとらん倶楽部 栃木県那須郡那須町高久乙593-8 TEL&FAX 0287-74-3607

なすとらん倶楽部は、那須の食と観光の連携を推進し、地域活性化を目指すボランティア組織です。那須の農業者、観光業者、シェフ、道の駅関係者など様々な人たちが参加し、「那須の内弁当」を使った那須の食の魅力発信のほか、那須の食材を使った「なすべん」の考案、食材の旬や郷土を伝える「おいしい那須暦」作成、「観光と食と農、地域連携フォーラム」の開催などに取り組んでいます。



おかげさまで10万食!

「那須の内弁当」(愛称:なすべん)は、2013年9月に10万食を達成しました。
2011年3月の発売以来、多くのお客様に那須の食の魅力を発信中!!

9種類の食材を9個の器で召し上げれ!!

なすべん

コンセプト

那須は年間に約500万人の観光客が訪れる全国有数の観光地です。また、米、野菜、肉、生乳などの生産が盛んな農業の町でもあります。観光で訪れたお客様に、那須が食材の宝庫であることを知っていただき、おいしく味わっていただくために「那須の内弁当」を開発しました。

定義

- ◎幕の内弁当のように、那須のおいしさがギュッとつまんだ地産地消のランチプレート。
- ◎那須に伝わる「九尾の狐伝説」にちなみ、9種類の食材を使い、9つの料理にして、9個の器に盛りつけました。
- ◎「那須の内弁当」は持ち帰りのお弁当ではなく、お店で食べるランチプレートです。
- ◎那須を代表する農畜産物を、那須の八溝杉を使った特製プレートにのせて提供します。



那須の旬の高原野菜 ⑥

⑨ 那須の牛乳

⑧ 那須のフルーツ

那須のにら ②

④ 那須和牛

③ 那須の白美人ねぎ

⑤ 那須の美なす または 那須の春香うど

⑦ 那須の食材

① 那須のお米コシヒカリ



ルール

1. 正式名称は「那須の内弁当」とし、愛称は「なすべん」とする。
 2. 9種類の那須産農畜産物を食材として使用する。
 - ① 那須のお米 ⇒ おおすび・おにぎり
ブランド米「なすひかり」または「コシヒカリ」を使用。
 - ② 那須のにら ⇒ 調理法自由
ブランド野菜「那須のにら」に代表されるにら。
 - ③ 那須のねぎ ⇒ 調理法自由
ブランド野菜「那須の白美人ねぎ」に代表されるねぎ。
 - ④ 那須のブランド牛「那須和牛」⇒ メイン料理
那須で育ったA3ランク以上の和牛肉。
 - ⑤ 那須のナス、または、那須のウド ⇒ 調理法自由
ブランド野菜「那須の美なす」に代表されるナス。
ブランド野菜「那須の春香うど」に代表されるウド。
 - ⑥ 那須の旬の野菜(旬がわり) ⇒ 調理法自由
トマト、アスパラガス、きゅうり、小松菜、ホウレン草、かぶ、大根など。
 - ⑦ 那須の食材(旬がわり) ⇒ スープ・汁物「な・す〜ぶ」
野菜、乳製品、そばの実など、那須産の食材をスープにして提供。
 - ⑧ 那須のフルーツ(旬がわり) ⇒ デザート
イチゴ、リンゴ、梨、ブルーベリーなど那須産の果物を使用。
 - ⑨ 那須の牛乳 ⇒ 透明グラスに入れて牛乳そのものを提供。生乳生産の盛んな那須は、種類もいろいろ。
 3. 協議会指定の那須の八溝杉を使った特製プレート(なすべんプレート)を使う。
 4. 9種類の料理は、すべて個別の器に盛る。プレートの真ん中に那須和牛料理を置き、そのほかの料理を円状に配置する。
 5. 使用食材とメニュー名、調理内容を記した「おしながき」をつける。
 6. 販売価格は、1300円(税込)以下とする。
- ※使用する食材は旬により変更となる場合があります。

食材の宝庫 那須

那須のお米

那須連山からの雪解け水で育ったおいしいお米。米どころ芦野地区、伊王野地区産のコシヒカリのほか、那須のブランド米なすひかりにも注目!

那須和牛

那須は肉用牛の産出額が栃木県一、和牛生産が盛んな町です。「那須和牛」は「とちぎ和牛」の中でも那須地域産の和牛だけをブランド認定したもの。和牛肥育農家が丹精込めて育てたおいしいお肉です。那須に来てこそ味わえる地域限定ブランド牛、那須地域の精肉店でも販売しています。

那須の野菜

那須では、きれいな水と豊かな土壌に恵まれ、ブランド野菜「那須の白美人ねぎ」「那須の春香うど」「那須の美なす」をはじめとした種類豊富な野菜を育てています。首都圏に市場にも出荷されていますので、お近くのスーパーなどで探してみてください。

那須の果物

イチゴやリンゴ、梨、ブルーベリーなど、いろいろな果物を栽培しています。夏でも涼しい那須高原の気候を利用し、夏秋いちごも育てられています。



那須の牛乳

栃木県は本州一の生乳生産量を誇ります。那須山麓には広大な放牧地が広がり、多くの酪農家が暮らす酪農地帯となっています。清涼な吸気の中で育った乳牛から搾った那須高原の牛乳は、濃厚な味わいとサラッとした舌ざわりで、おいしく飲みやすい牛乳です。

那須の食材をお土産に

「那須の内弁当」で那須の食材を味わったら、採れたて野菜や牛乳などをお土産にいかがですか? 「道の駅那須高原友愛の森」「道の駅東山道伊王野」には、農産物直売所があり、地元産の農産物を販売しています。

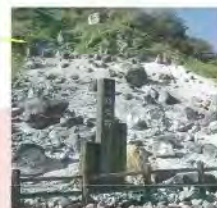
那須の木材で作った特製プレート

「那須の内弁当」を仕上げるのは、那須町森林組合の協力による那須産の八溝杉(やみぞすぎ)を使った手づくりプレート。八溝山系から切り出されるスキヤヒノキは、良質な建材として広く使われています。



那須に伝わる九尾の狐伝説 きゅうびのきつねでんせつ

那須湯本温泉街に迫る山の斜面、湯川に沿って荒涼とした風景が広がる場所があります。平安時代、玉藻の前(たまものまえ)という美女が鳥羽院に仕えていましたが、この美女は、その昔、中国やインドで悪業の限りを尽くし王朝を滅亡させた妖狐でした。陰陽師安倍泰成に正体を見破られた妖狐は、「白面金毛九尾狐」に姿を変えて那須野が原に逃げて来ましたが、ここでも悪いことばかりして人々は打つ手もなく困り果てていました。朝廷は、三浦介、上総介、そして泰成と八万余の軍勢を那須に遣わし、九尾狐を退治するよう勅命を下しました。追いつめられた九尾狐は、巨大な毒石となって近づく人や獣に毒気を放ちます。これを伝え聞いた泉深寺の翁和尚が毒石に向かって大乘経をあげると、一筋の白煙とともに玉藻の前が現われ石は三つに割れて飛び散り、一つがここに残りました。人々は、この石を「殺生石(せっしょうせき)」と呼び、「九尾の狐伝説」は今に伝えられています。



私たちは「那須の内弁当」を応援します!

那須町/那須町商工会/那須町森林組合/那須町観光協会/那須温泉旅館協同組合/那須町ゴルフ場協議会/那須温泉民宿組合/那須高原ペンション組合/那須高原シェフの会/とちぎ農産物マーケティング協会/友愛の森ふれあいの郷直売所組合/東山道伊王野ふるさと物産センター組合/那須町認定農業者和牛研究会/新・OMOTENASHIご当地グルメwww.shingotochi.com



**「和」のテイストで仕上げました！
栃木の地域食を取り入れ「食文化の伝承」を目指します。**



ホテルエピネール那須
旬彩厨房レモンバーム
総料理長 菅井慎三

- ①塩むすびと醤油麹の2色おにぎり
- ②ニラのおひたし 鬼おろしポン酢
- ③白美人葱の塩麹漬
- ④那須和牛の煮込 和風あんかけ
- ⑤那須のうどの天ぷら 山椒塩添え
- ⑥新鮮野菜のサラダ レモンドレッシング
- ⑦耳うどん 玉ねぎのスープ「な・す〜ぶ」
- ⑧とちおとめと那須ワインゼリー
- ⑨りんどう湖ジャージー牛乳



**1日限定
30食
1300円**

☎ 0287-78-6000 那須町高久丙1
【ランチタイム】11:30~15:00 【定休日】無休 【P】470台 【席数】80席

**隠れている動物が見つかるかな。
遊び心と那須の食のおいしさが満点のランチプレートです。**



那須どうぶつ王国
王国レストラン
主任 室井守弘

- ①ちりめんじゃこと春菊、ゆかり梅2種のおにぎり
- ②那須ニラの春巻 サルサソースで
- ③白美人ねぎとアスパラマヨネーズ焼き
- ④那須和牛のビーフストロガノフ ジャが芋グラタンを添えて
- ⑤美なすの洋風揚げ浸し
- ⑥那須高原野菜 季節のサラダ
- ⑦季節のスープ カリフラワーのポタージュ「な・す〜ぶ」
- ⑧ヨーグルトムース とちおとめとかんぴょうのコンポートで
- ⑨森林ノ牧場の牛乳



**1日限定
20食
1300円**

☎ 0287-77-1110 那須町大島1042-1
【ランチタイム】11:00~15:00 【定休日】水曜(GW・夏休みは無休/冬季休業あり) 【P】2000台 【席数】300席
※前日までに電話でご予約の方は、お得な入国セットプランがご利用できます。(別途:駐車料金がかかります) 【予約可】

**「和」にこだわり、素材を味わう。
年配の方にも食べやすく、さっぱりと仕上げました。**



休暇村 那須
料理長 石川喜吉

- ①かんぴょうと青じそのおにぎり
- ②那須ニラのつくね ベっこうあんかけ
- ③那須の焼き白美人ねぎの味噌がけ
- ④那須和牛の和風コールドビーフ 旬の野菜炊き合せ添え
- ⑤春香うどごじゃこの塩キンピラ
- ⑥地野菜のサラダ
- ⑦地野菜の和風スープ「な・す〜ぶ」
- ⑧とちおとめようかん
- ⑨那須だいすき牛乳



1300円

☎ 0287-76-2467 那須町湯本137-14
【営業時間】12:00~13:00(LO12:50) 【定休日】無休 【P】75台 【席数】130席
【予約可】

**素材を生かす日本料理の伝統。
那須の大地で育まれた旬の食材の味をお楽しみください。**



囲炉裏料理 与一
料理長 川崎哲一

- ①那須のコシヒカリの焼きおにぎり
- ②那須のニラのお浸し 黄金酒盗掛け
- ③白美人のフリットしそ風味
- ④那須和牛のメンチカツ
- ⑤春香独活と春人参のナムル
- ⑥春大根の含め煮
- ⑦季節の野菜赤味噌仕立ての「な・す〜ぶ」
- ⑧とちおとめソースのくずすり
- ⑨那須の牛乳



**1日限定
20食
1300円**

☎ 0287-76-3486 那須町高久丙1338
【ランチタイム】11:30~15:00(LO14:30) 【定休日】木曜(祝日の場合は翌日休み) 【P】30台 【席数】40席
【予約可】

※①②③④⑨は、基本的に通年提供。⑤は、ナスとウドの旬によって変わります。また、ナスとウドの端境期は別の食材になる場合があります。⑥⑦⑧は、旬の食材によって内容が変わります。
※「那須の内弁当」は、季節により入荷が困難な野菜等がある場合は、掲載写真の提供内容や器が変更になる場合があります。
※「那須の内弁当」での那須、那須地域の表示は、那須町・那須塩原市・大田原市をエリアとしています。

**食事もおいしいテーマパーク。
濃厚ジャージー牛乳と自家栽培のいちごを使いました。**



那須りんどう湖 LAKE VIEW
時計台2階レストラン
料理長 古内浩美

- ①那須のコシヒカリの苺おにぎり
- ②那須のらと温泉卵のらそば
- ③那須の焼き白美人ねぎと那須どりの南蛮漬
- ④那須和牛のオイスターソース炒め
- ⑤那須の春香うどの九尾きんぴら
- ⑥那須の野菜とリコッタチーズサラダ
- ⑦旬の野菜と那須味噌「な・す〜ぶ」
- ⑧那須のフルーツとジャージーヨーグルト
- ⑨りんどう湖特製ジャージー牛乳



**1日限定
20食
1300円**

☎ 0287-76-3111 那須町高久丙414-2
【営業時間】11:00~14:30(季節変更あり) 【定休日】水曜 【P】3000台 【席数】100席
※別途、入園料がかかります。

**那須の食と農と観光を結ぶお店。
農家のお母さんたちの味をお召し上がりください。**



那須高原友愛の森
なすとらん
組合長 永山優子

- ①和牛みそと、菜っ葉、当日お楽しみおにぎり
- ②ニラの塩麹ナムル
- ③焼きねぎの和風サラダ
- ④那須和牛 ミートローフ
- ⑤うどのグラタン
- ⑥季節の野菜のマリネ
- ⑦季節の野菜「な・す〜ぶ」
- ⑧季節のフルーツ 牛乳ゼリーと保存食フルーツソース
- ⑨那須のこだわり牛乳



**1日限定
15食
1300円**

☎ 0287-78-1219 那須町高久乙593-8
【営業時間】11:00~15:00(冬季平日は14:00まで) 【定休日】12月~3月は冬季定休日あり
【P】100台 【席数】60席
【予約可】

**旬の食を楽しくアレンジ。
季節ごとの本当に美味しい食材をご堪能ください。**



那須ハイランドパーク
TOWAビュアコテージ
ル・ロージェ
料理長 井上定夫

- ①おにぎり
- ②那須のニラと本日の和え物
- ③白美人葱のコンソメ煮 生ハム添え
- ④那須和牛 焼シチュー
- ⑤揚げ茄子と寄せ鍋の生姜あんかけ
- ⑥季節野菜のサラダ
- ⑦気まぐれシェフの野菜スープ「な・す〜ぶ」
- ⑧季節のフルーツとゼリー菓子
- ⑨牛乳



**1日限定
20食
1300円**

☎ 0287-78-1633 那須町高久乙3337
【ランチタイム】12:00~14:00(LO13:30) 【定休日】無休(冬季休業あり)
【P】50台 【席数】60席 ※レストランだけのご利用ができます。
【予約可】

**農場直営、手づくりのおいしさ。
たっぷり野菜と乳製品で、ヘルシー&ビューティー！**



ジョセフィーヌ
店長 井澤広美

- ①塩ミニむすび
- ②らとゼリー季節の野菜添え
- ③白美人ねぎのブルーベリーピクルス
- ④那須和牛のブルーベリー煮込みサラダ巻き風
- ⑤春香うどのカナッペ
- ⑥旬野菜の和え物
- ⑦野菜スープ「な・す〜ぶ」
- ⑧ブルーベリーヨーグルト
- ⑨ジョセフィンファームのしぼりたて牛乳



**1日限定
10食
1300円**

☎ 0287-76-1237 那須町高久丙1192
【営業時間】10:00~17:00(LO16:00) 【定休日】火曜(祝日の場合は翌日休み) 【P】15台 【席数】15席
【予約可】